IH調理器 家庭用

品番 IC-D10B

取扱説明書

保証書付(裏表紙)

お買い上げまことにありがとうございました。

- ご使用前に、この「取扱説明書」と裏表紙の「保証書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで国外では使用できません。
  This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

取扱説明書には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の(　)内の記号が色記号です。

安全上のご注意

- 必ずご使用の前にこの**安全上のご注意**（1～4ページ）をよくお読みいただき、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は
  製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つ（危害や損害、切迫の程度ごと）に区分しています。いずれも安全に関する内容ですので、必ずお守りください。
  絵表示の詳しい説明は下記のとおりです。

⚠ **警告**	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。
⚠ **注意**	誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり物的損害を受けるおそれがある内容を示しています。

絵表示の例

	気をつける必要があることを表しています。
	してはいけないことを表しています。
	しなければならないことを表しています。

●お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

警告

電源

15A以上の専用コンセントで

定格15A以上のコンセントを単独で使う

- タコ足配線をするとコンセント部が異常発熱して発火の原因になります。

※延長コードを使用される場合も、定格15A以上のものを単独でお使いください。
※コードリールを使用される場合は、コードを完全に引き出してください。
引き出さずに使用されると、火災・感電の原因になります。

禁止

交流100V以外では使用しない

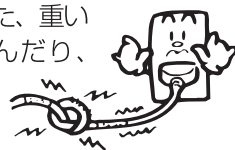
- 火災・感電の原因になります。

電源

禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したりしない

- コードが傷つくと火災・感電の原因になります。
- 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない。また、重いものをのせたり、結んだり、踏み付けたり、はさみこんだり、加工したりしない。

※熱器具にコードを近づけないでください。

禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

- 感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

濡れた手で電源プラグを抜き差ししない

- 感電やけがの原因になります。

使用中や使用後

禁止

トッププレートに衝撃を加えない

- ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと加熱しすぎたり異常動作、感電の原因になります。
- ひびや割れが生じた場合は、コンセントから電源プラグを抜き使用を中止し、お買い上げの販売店にすぐに修理を依頼してください。

使用中や使用後

禁止

吸・排気口やすきまにピンやフォーク、針金などの金属物等、異物を入れない

- 感電や異常動作をして、けがの原因になります。

⚠警告

使用中や使用後

禁　止

トップププレートの上にボンベの入ったカセットコンロやカセットボンベを置かない

- 誤って加熱するとボンベが爆発し、火災の原因になります。

あげもの

禁　止

あげもの調理中はそばを離れない

（油が少ない場合など油温が上がりすぎて発火し、火災の原因になります。）

※0.9L（約800g）未満の少量の油で調理しないでください。

※あげものには別売天ぷらなべまたは、トッププレートに密着する天ぷらなべを使用し、脚つきなべやそりのあるなべ、底に段がありトッププレートに密着しないなべ、小さい直径のなべは使わないでください。（8、9ページ参照）

※あげもの調理は必ず 揚物 キーを押してください。

取り扱い

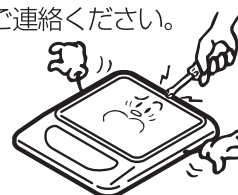
水ぬれ禁止

水につけたり、かけたりしない

- 感電・ショート・故障の原因になります。

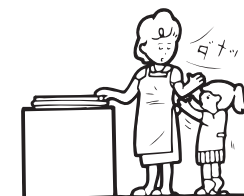
分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしない

- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、コンセントから電源プラグを抜き使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

禁　止

子供だけで使わせない
乳幼児の手の届くところで使わない

- やけど・けが・感電の原因になります。

※お子様が調理されるときは、そばについてあげてください。

⚠注意

電源

プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

- 電源コードを引っ張ると断線し、感電やショートして発火の原因になります。

電源

プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

- けがややけどの原因になります。
- 電源コードの絶縁劣化による、感電・漏電火災の原因になります。

安全上のご注意

⚠注意

磁気の影響

医師に相談する

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談を

- 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

据え付け

禁　止

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

- 感電や漏電の原因になります。

※本体内部の温度が上がりすぎ、故障の原因になります。

禁　止

吸気口・排気口をふさがない

- 本体内部の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。
- テーブルクロスやじゅうたんの上で使わないでください。

※壁や障害物から10cm以上離してください。

禁　止

不安定なところで使わない

- 本体が傾いていると、なべがすべり落ち、やけどやけがの原因になります。

禁　止

本体になべをのせたまま持ち運ばない

- なべがすべり落ち、やけどやけがの原因になります。

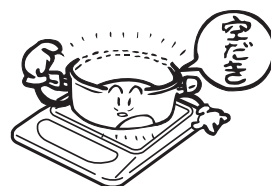
使用中や使用後

禁　止

空だきしたり加熱しすぎない

- なべが熱くなり、やけどの原因になります。
- なべの破損・本体の故障の原因になります。

※なべの中に水を入れずに、レトルト食品やアルミパック食品などを加熱しないでください。

※フライパンやなべの予熱はあらかじめ油を入れておき、火力を弱めにして、加熱し過ぎないでください。
油の温度が急激に上がり、発火することがあります。

禁　止

缶詰やアルミはく・スプレー缶など、なべ以外のものはのせない

※缶詰・スプレー缶やアルミはく・アルミパック食品などは、破裂してけがをしたり、赤熱してやけどの原因になります。

- 金属のスプーンやフォークなどをなべの横にのせると、赤熱してやけどの原因になります。

禁　止

なべの下に紙などをしかない

- なべの熱で紙がこげたりします。

接触禁止

使用後しばらくはトッププレートに手をふれない

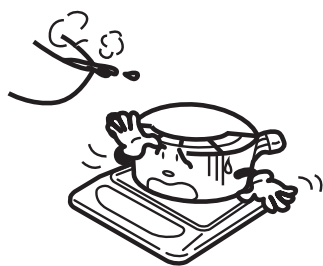
- トッププレートがなべの熱であつくなっていますので、やけどをします。

※高温注意の表示が点灯中は、トッププレートに触れないでください。

⚠注意

あげもの

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

- 温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。

使用中や使用後

油煙が多く出たら電源を切る

- 油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。

あげもの調理中は飛び散る油に気を付ける

- 油が飛び散って、やけどの原因になります。

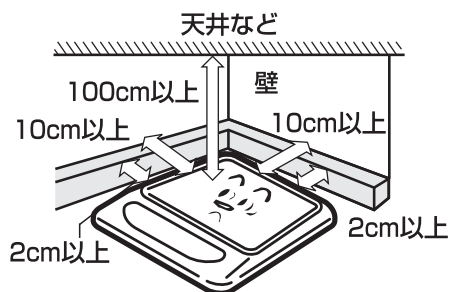
使用上のご注意

据え付けや磁気の影響

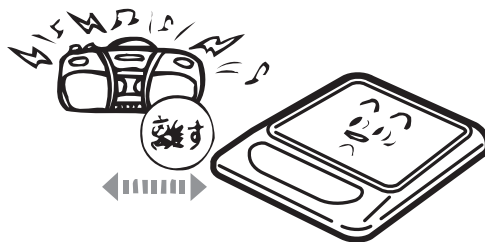
本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは離す

- 燃えるおそれがあります。
- 下図の様に、離してください。
- 前面及び側面の片側は開放してください。

ガスレンジやストーブの上にのせて使わない

- 誤ってガスレンジやストーブを点火させると、本体が燃えて破損したり、火災の原因になります。

据え付けや磁気の影響

テレビやラジオなどを近づけない

- 受信障害をおよぼすことがあります。影響しないところまで離してお使いください。

磁気の影響を受けやすいものを近づけない

- キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどを、トッププレートにのせると記憶が狂うおそれがあります。

使用上のご注意

使用中や使用後

フライパンやなべで予熱をするときは、油をあらかじめ入れておく

- 高火力でフライパンやなべを加熱すると、急激になべ底の温度が上がり、その状態のままで油を注ぐと発火の危険があります。
- 予熱する場合は、あらかじめ油を入れておき、様子を見ながら火力調節をしてください。

トッププレートやなべ底がぬれた状態で加熱しない

- なべの底から湯気が吹き出し、やけどのおそれがあります。

ふきこぼれに注意する

- やけど・けが・故障の原因になります。

使用中や使用後

トッププレートに重いものをのせない

- トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になることがあります。
- 使用できる重さは、内容物を含めて約10kgまでです。
- 使用されないときも、重いものをのせないでください。

電源コードを引っかけない

- やけど・けが・故障の原因になります。

みそ汁やカレー・シチューなどをあたためなおすときは、かき混ぜながら加熱をする

- なべの底に沈んだみそが、はじけるおそれがあります。
- カレーやシチューが突沸し、やけど・けが・本体の故障の原因になります。

調理以外の目的に使用しない

- 異常加熱・異常動作による火災・やけどの原因となります。

知っておいていただきたいこと

空だきについて

- 空だきによって、トッププレートが変色することがあります。
- 空だきをされたなべは、底面が変形している場合がありますので、使用しないでください。

調理中の音について

- なべの種類や火力によっては、調理中に「ジー」「ブーン」等の音がすることがあります。
- 誘導加熱の影響によりなべが微振動することにより発生します。
- なべの位置をずらしたりすることで音が止まることがあります。

トッププレートの汚れについて

- なべ底が汚れたままで加熱するとトッププレートに汚れがこびり付くことがあります。
- お手入れのしかたは16ページを参照ください。

各部のなまえ

●本体

排気口（後面）

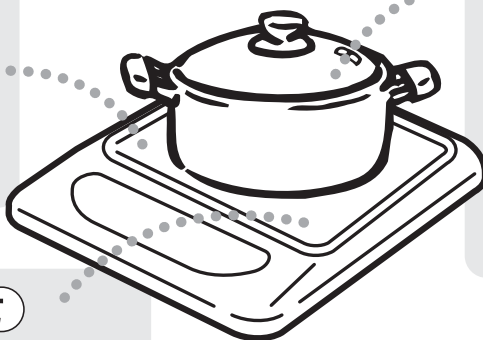
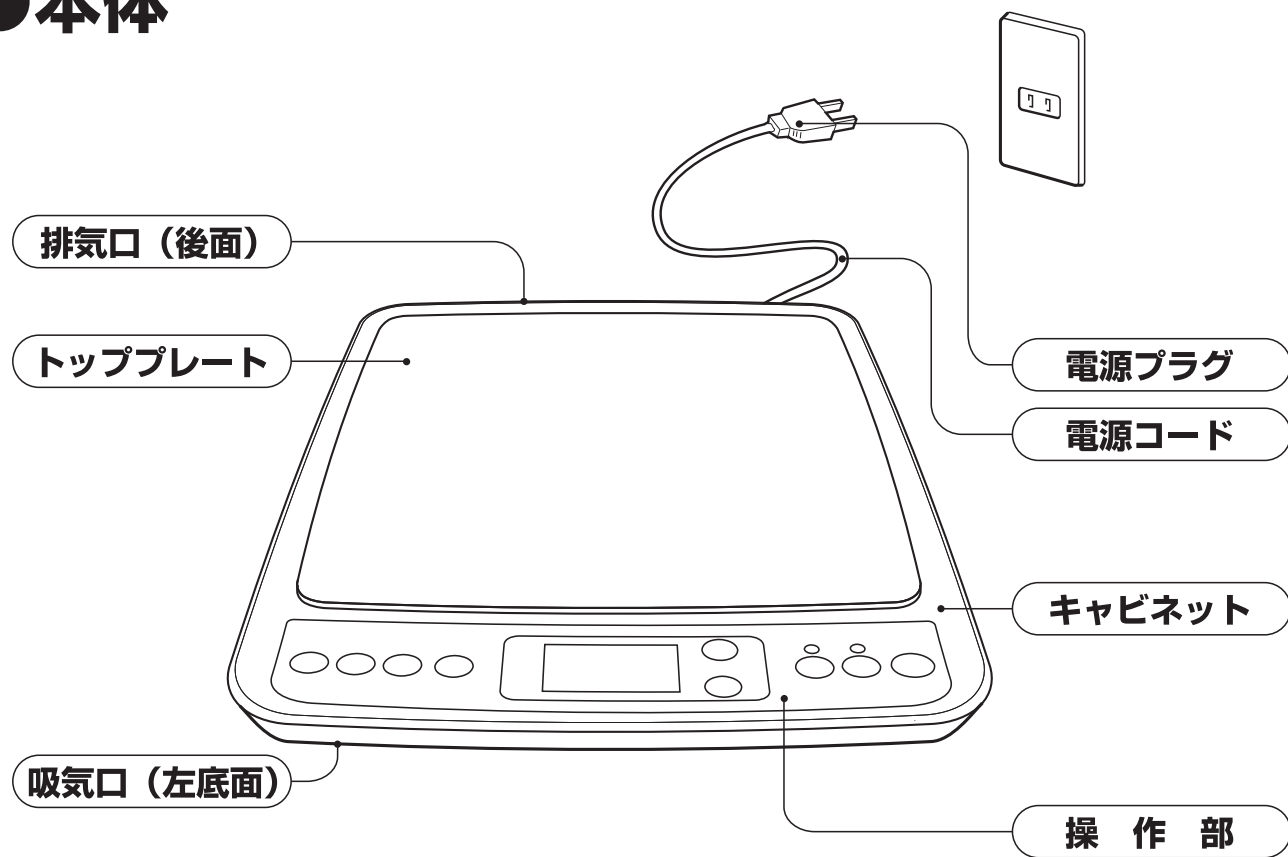
トッププレート

電源プラグ

電源コード

キャビネット

吸気口（左底面）

操　作　部

安全機能について

[自動OFF機能]　次のような場合、1分後に加熱を自動停止します。

小物発熱防止

フォークなどの小物がのったまま

適正使用なべ検知

使えないなべがのった時

なべ無し自動検知

なにものっていない時

[温度過昇防止機能]　調理中になべ底の温度が異常に上がると加熱を自動的にコントロールします。

[切り忘れ防止機能]　最後のキー操作から2時間が過ぎると加熱を自動停止します。

[回路保護機能]　吸・排気口がふさがったりして異常に内部温度が上がると加熱を自動的にコントロールします。

各部のなまえ

●操作部

加熱キー
10ページ参照

タイマー操作キー
11ページ参照

表　示　部

揚物（あげもの）キー
12ページ参照

SANYO　IH COOKING HEATER IC-D10B

時間　分　取消
調理タイマー

湯わかし
メモリー

揚物　加熱　強・中・弱　とろ火　保温
8:88 M
タイマー　高温注意
予熱中　鍋確認

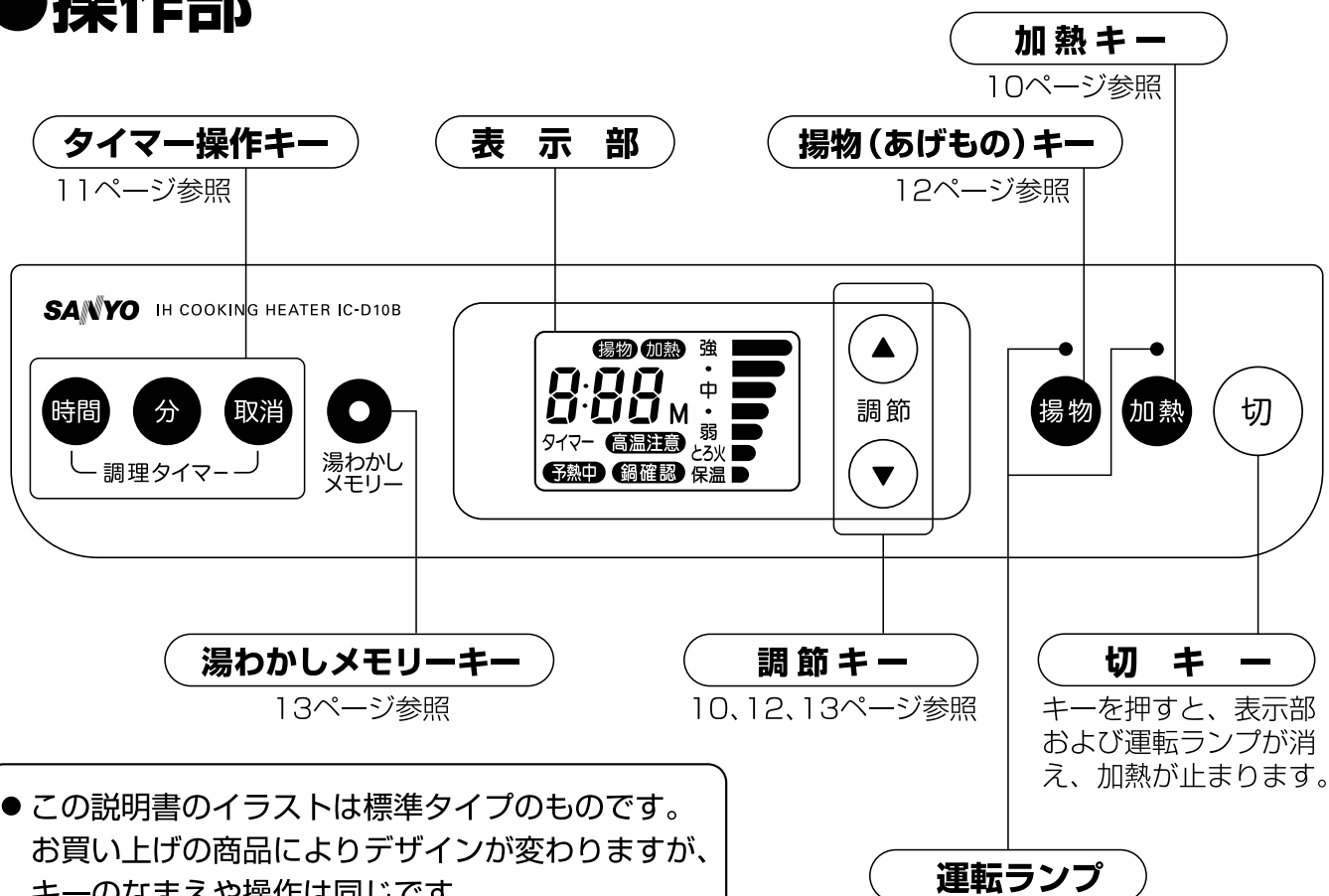
調節

揚物　加熱　切

湯わかしメモリーキー
13ページ参照

調節キー
10、12、13ページ参照

切　キ　ー
キーを押すと、表示部および運転ランプが消え、加熱が止まります。

運転ランプ

- この説明書のイラストは標準タイプのものです。お買い上げの商品によりデザインが変わりますが、キーのなまえや操作は同じです。
- このイラストは全て表示させた状態です。

●点字について

目の不自由な方のために
操作部各キーには、各キーの名称を表す点字が入っています。
またキーによってブザーの音を変えています。

各キーの点字の意味は次のとおりです

キー	時間	分	取消	●	揚物	加熱	切
点字	⠐⠺	⠫⠴	⠟⠳	⠬	⠁⠐⠫	⠡⠏⠝	⠣⠙
読み	ジ	フン	ケシ	ユ	アゲ	カネツ	キル

使えるなべ・使えないなべ

●IH調理器には、材質や底の形状により使えるなべと使えないなべがあります。
　なべは、財団法人製品安全協会の [S CH] [S IH] [S CH·IH] マークがついたなべをお勧めします。
●あげものには別売天ぷらなべを使用してください。

○ 使えるなべ

材質

●鉄・鉄鋳物

●耐熱ホーロー

ホーローなべは空だきしたり焦げ付かせないようにする。

底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷することがあります。

●ステンレス(18-0, 18-8, 18-10)

●種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。

●多層鋼なべ（中がアルミの場合は、使えないなべもあります。）

底形状

●底が平らで直径約12〜26cmのなべ

※あげもののときは
●別売天ぷらなべ
●底が平らで直径18〜24cmのトッププレートに密着するなべ

× 使えないなべ

材質

●耐熱ガラス

●陶磁器・土なべ

●アルミ・銅

お願い
●底面をホーロー加工した魚焼き器は使わない。

底形状

●底の直径が26cmをこえるなべ
●底の直径が12cm未満のなべ
●中華なべなど底が丸いもの

●トッププレート内に入らない鉄板
●3mm以上の脚つきやそりのあるなべ

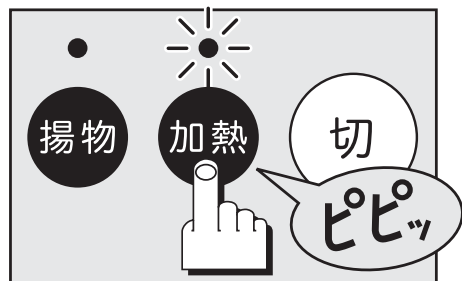
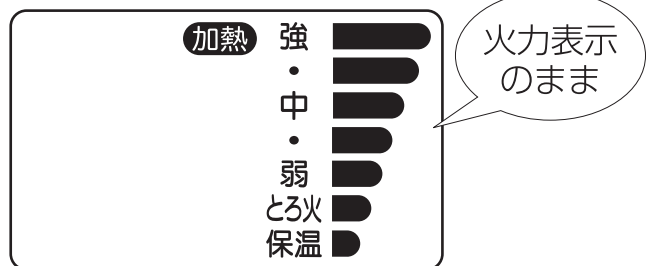
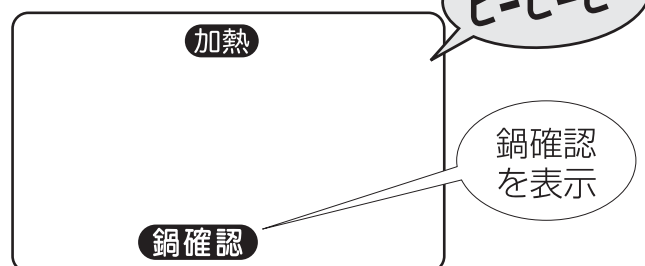
●底に段がありトッププレートに密着しないなべ

※あげもののときは
●トッププレートに密着しない天ぷらなべ
●底の直径が18cm未満の天ぷらなべ
●底のそりが1mm以上の天ぷらなべ
（9ページ参照）

●使えるなべでも、材質やなべ底の厚み・直径・形状により、火力が弱くなります。
●種類によっては高火力に耐えられず、なべが変形する場合があります。
●油を使用した調理で、なべ底が変形したなべや使えないなべを使用した場合、IH調理器の安全機能が正確に働かず、発煙、発火し火災の原因になる可能性があります。

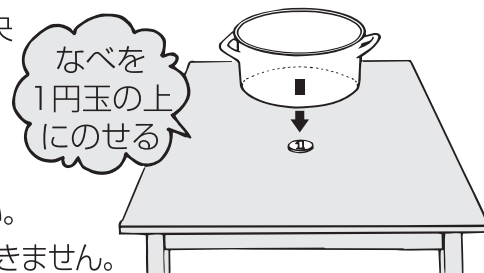
使えるなべ・使えないなべ

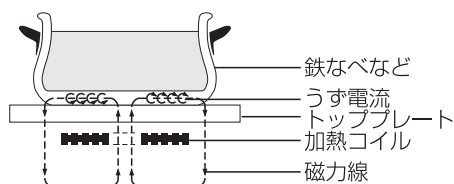
●使えるなべの見わけかた

加熱キーを押す

❶ 電源プラグをコンセントに差し込む。
❷ なべに水を入れ、トッププレートの中央にのせる。
● 保温加熱で、トッププレートが熱いときは見わけができないことがあります。
保温加熱以外やトッププレートが冷たいときに確認してください。

確認したらすぐに キーを押してください。
（そのまま放置すると、なべが熱くなります。）
※使えるなべと見分けても、なべの材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。

使えないなべのときは、鍋確認 表示が点滅し“ピーピーピー”というブザー音が鳴り続け、約1分後に停止します。

●使用後は電源プラグを抜いてください。

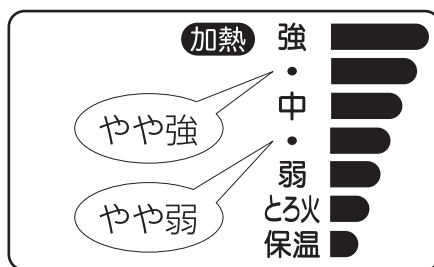
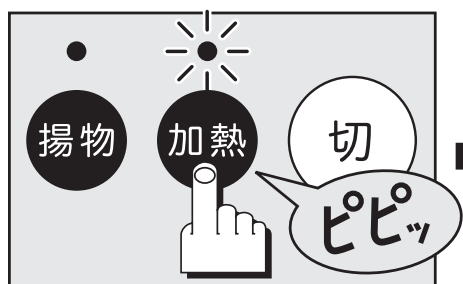
●なべの底のそりの見わけかた（あげもののとき）

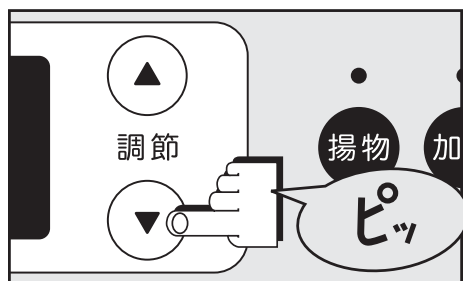
平らなテーブルなどに1円玉を1枚置いて、その上になべの中央がくるようにのせてください。
なべの取っ手を押さえたとき
• なべがゴトゴトする ……そり1mm以下。使用できる。
• なべがゴトゴトしない ‥‥そり1mm以上。使用できない。
※なべをテーブルに直接置いて回した時、回転するものは使用できません。

IH調理器の加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、なべ自体が発熱します。

使いかた（加熱）

なべもの・煮もの・炒めものや料理の保温にお使いください。
加熱「強」は、「オートターボ」付きで、スピード調理ができます。
- 「オートターボ」とは、加熱「強」のとき、最初の約5分間を約1400Wの高火力で加熱し、その後、約1300Wに自動的に戻ることです。

❶ 電源プラグをコンセントに差し込む。（使用後は抜いてください。）
❷ なべに材料を入れ、トッププレートの中央にのせる。

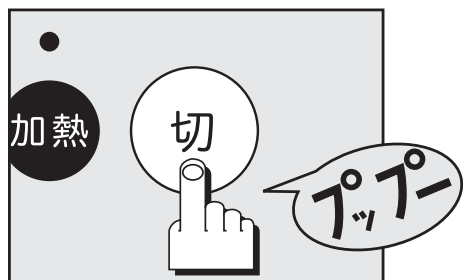
1 加熱キーを押す

- 運転ランプ、加熱、火力バーが「強」まで点灯し、加熱が始まります。

2 調節 ▲▼ キーを押して、火力・保温を選ぶ

火力の目安と保温温度

強：	約1300W
・：	約 950W
中：	約 710W
・：	約 400W
弱：	約 200W
とろ火：	約 100W相当
保 温：	約 80℃

- キーを押すごとにブザーが“ピッ”と鳴り、火力が変わり、火力バーが火力に応じて点灯します。
- 「保温」・「強」を選ぶと、ブザーが“ピピッ”と鳴ります。
- 調理中も火力を変更できます。

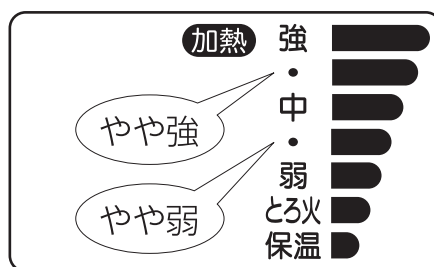
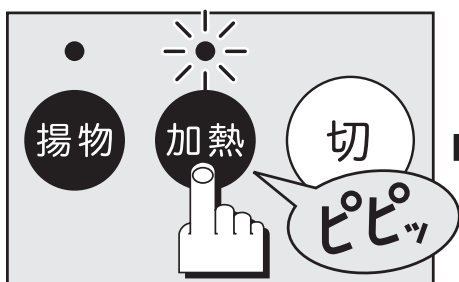
調理中、なべの種類によってジーという音がすることがありますが、故障ではありません。

3 調理が終われば切キーを押す

- 運転ランプ、表示部が消灯し、加熱が止まります。トッププレートが熱い間は、高温注意 表示が点灯します。
- 2時間以上操作をせずに加熱すると、切り忘れ防止機能が働いて自動で加熱が止まります。
  長時間加熱するときは、タイマーをお使いください。

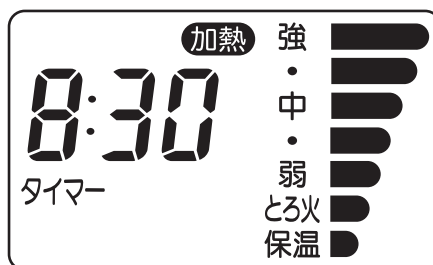
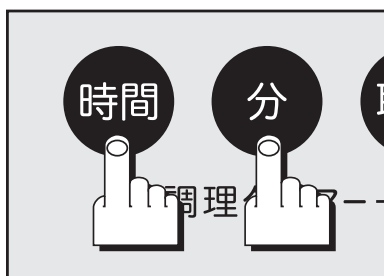
使いかた（タイマー）

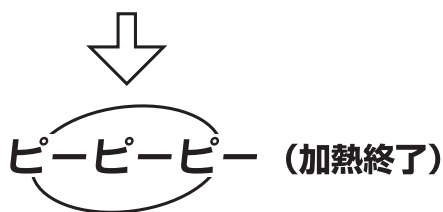
卵・スパゲッティなどをゆでるときや、煮ものなどに、お使いください。
あげものには使えません。
ふきこぼれや空だきのないよう、様子を見ながら調理をしてください。
1分～9時間55分まで設定でき、設定した時間がたつと自動的に加熱が終了します。

❶ 電源プラグをコンセントに差し込む。（使用後は抜いてください。）
❷ なべに材料を入れ、トッププレートの中央にのせる。

1 加熱キーを押す

●運転ランプ、加熱、火力バーが「強」まで点灯し、加熱が始まります。

2 時間キー・分キーを押して時間を合わす（キーを押し続けると、早送りします）

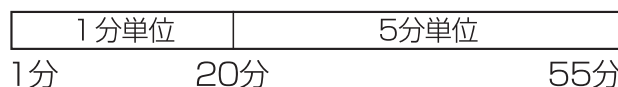
（例）8時間30分

●設定した時間の加熱を始めます。
●表示部のコロン（：）が点滅し、残り時間を表示します。
●加熱中も時間や火力を変更できます。

ピーピーピー（加熱終了）

●タイマー時間の設定

時間キーで合わせることができる時間……9時間

1時間単位	
1時間	9時間

分キーで合わせることができる時間……55分

1分単位	5分単位	
1分	20分	55分

●先に時間を設定してから分を設定すると、5分単位になります。1分単位で設定したいときは、先に分を設定してください。分キーを押し続けても、時間の位には繰り上がりません。
●時間キーや分キーを押し続けると早送りができます。また、セット中「ピピッ」と鳴った時は、表示の時間/分が、リセットされたことをお知らせしています。（ブザーが“ピー”と鳴る場合はタイマーの取り消しです。）
●タイマーの設定の取り消しは、取消 キーを押してください。

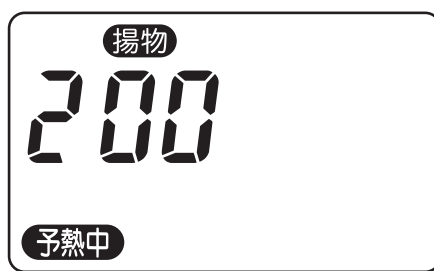
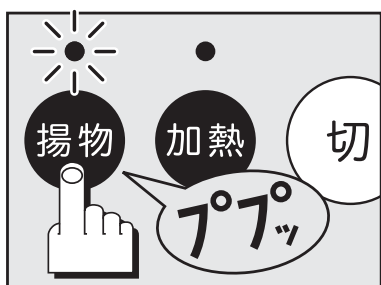
使いかた（揚物 あげもの）

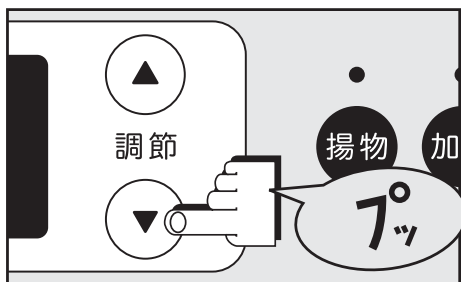
※誤使用はIH調理器の安全機能が正確に働かず、発火、火災の原因になります。

お願い あげものには別売天ぷらなべを使用してください。

- 市販の天ぷらなべを使用する場合は、底が平らでトッププレートに密着するなべを使用ください。（8、9ページ参照）
- なべ底のそりが1mm以上の場合、使用を中止してください。（8、9ページ参照）

❶ 電源プラグをコンセントに差し込む。（使用後は抜いてください。）
❷ なべに油（油の量は1L（約900g）以上）を入れ、トッププレートの中央にのせる。

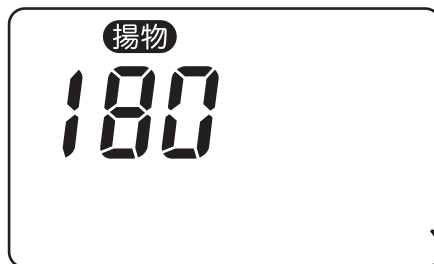
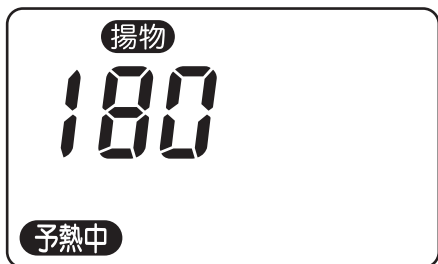
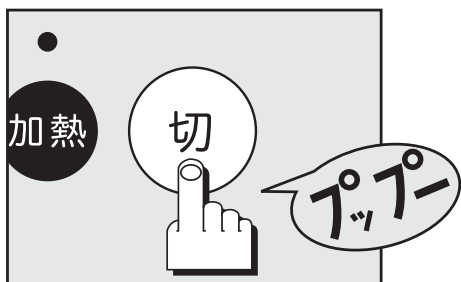
1 揚物キーを押す

- 運転ランプ、揚物、予熱中、温度「200」が点灯して加熱が始まります。

2 調節▲▼キーを押して、温度を選ぶ

あげもの温度の目安

200：約200℃
190：約190℃
180：約180℃
170：約170℃
160：約160℃
150：約150℃
140：約140℃

揚物 180 予熱中 ➡

プープープー

- キーを押すごとに温度が変わります。
- 「140」・「200」を選ぶと、ブザーが“ププッ”と鳴ります。
- 予熱中表示が点灯中は油温調節中です。適温になると消灯になり、“プープープー”というブザー音でお知らせします。その後、設定温度を保ちます。
- 調理中も温度を変更できます。

3 調理が終われば切キーを押す

- 運転ランプ、表示部が消灯し、加熱が止まります。トッププレートが熱い間は、高温注意表示が点灯します。
- 2時間以上操作をせずに加熱すると、切り忘れ防止機能が働いて自動で加熱が止まります。

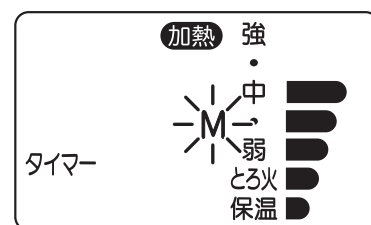
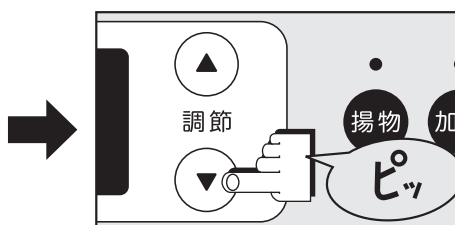
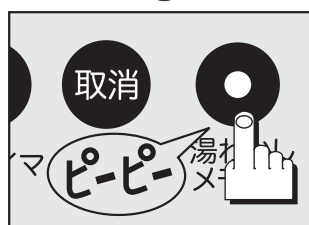
使いかた（湯わかしメモリー）

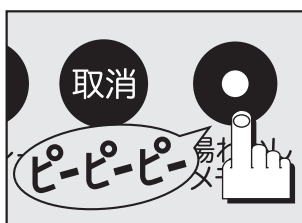
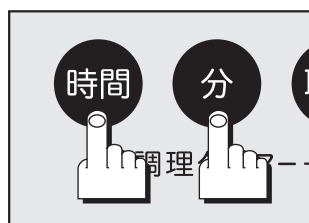
お使いになるやかんやなべで、火力、湯わかし時間を自分で設定しメモリーすれば、次回からはボタン一つでご使用になれる便利な機能です。

ご注意 初めてのご使用の場合は、メモリー登録が必要です。使用されるやかんやなべで水量、火力を決め、湯わかし時間を計った上でメモリー登録する内容を決定してください。
- 季節により水温が変わりますので、湯わかし時間は調整してください。
- やかんやなべの満水量の約70%を最大水量の目安にし、ふきこぼれに注意してください。

メモリー登録をする

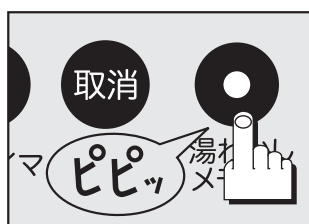
❶ 電源プラグをコンセントに差し込む。（使用後は抜いてください。）

1
①湯わかしメモリーキーを3秒以上長押しする
②調節 ▲▼ キーを押して火力を選ぶ

- 加熱、火力バーが点灯し、メモリー表示「M」が点滅します。

2
①時間キー・分キーを押してタイマー時間を合わす
（キーを押し続けると、早送りします）
②湯わかしメモリーキーを3秒以上長押し、メモリー設定を完了する
- メモリー設定が完了すると表示部が消灯します。

- 上記手順を繰り返すことで、メモリー登録の再設定が可能です。

湯わかしメモリーを使用する

❶ 電源プラグをコンセントに差し込む。（使用後は抜いてください。）
❷ やかんやなべにメモリー登録の際に決めた量の水を入れ、トッププレートの中央にのせる。

湯わかしメモリーキーを押す

（加熱終了）

- 運転ランプ、メモリー表示「M」が点灯し、設定した火力、時間の加熱を始めます。**（表示部の火力、時間が設定どおりか確認してください。）**
- 表示部のコロン（：）が点滅し、残り時間を表示します。
- 加熱中に時間や火力は変更できません。
- メモリー加熱を途中で中止する場合は、切キーを押してください。
- メモリー登録せず、ご購入後初めて湯わかしメモリーキーを使用された場合、加熱はせずに表示部に「U16」を表示します。

お料理のポイント

●加熱調理のメニュー例と火力調節の目安

- とろ火は、煮ものにお使いください。
- 保温は、おでんやなべものなど冷めないようにあたためておくのに便利です。
- 料理の加熱時間、火力調節は、なべの材質、大きさ、形状、又は材料の温度や室温などにより多少異なります。料理のできぐあいを見ながら調節してください。
- フライパンやなべの予熱はあまり長すぎたり、フルパワーで加熱しないようにしてください。温度過昇防止機能が働き、加熱が途中で止まる場合があります。

※油は予熱する前にあらかじめ入れておき、その上で様子を見ながら火力調節をしてください。

メニュー	火力の目安						
	保温	とろ火	弱	やや弱	中	やや強	強
	約80℃	約100W相当	約200W	約400W	約710W	約950W	約1300W
黒豆		② 煮え具合でとろ火～弱					
すきやき・寄せなべ	② 煮え具合で保温～やや強						① 沸とうまで強
おでん							
カレー・シチュー		② 煮込むときはとろ火～やや弱					
茶わん蒸し			② 蒸すときは弱～やや弱				
鉄板焼き			② 焼け具合で弱～やや強				① 焼けるまで強
ハンバーグ				② 焼け具合でやや弱～やや強			

●あげもの調理のメニュー例と温度の目安

なべは別売の天ぷらなべをご利用ください。

メニュー	温度の目安						
温度	140	150	160	170	180	190	200
野菜の天ぷら			160～180				
魚の天ぷら					180～190		
フライ・とりのから揚げ			160～180				
コロッケ・冷凍食品					180～200		
大学いも		150～160					
ドーナッツ			160				

- 表は、底が平らな別売天ぷらなべの中に、1L（約900g）の油を入れて調理したときの温度の目安です。
- 別売天ぷらなべ以外のものを使用した場合や、油の量、室温などによって、表示温度と実際の温度が異なります。
- 料理のできぐあいを見ながら、温度調節してください。

あげもののコツ

- 別売天ぷらなべを使用する。
- 油の量は約1L。
- 材料にあった温度であげる。
- 油が適温になってから材料を入れる。
- 材料を1度にたくさん入れない。（油の表面積の 1/3 ～ 2/3まで）
- 油をよくきる。
- 天かすをこまめにとる。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に次のことをお調べください。

こんな場合	調べるところ
加熱・揚物キーを押しても表示やランプがつかない。	• 電源プラグが抜けていませんか。
表示やランプがついても加熱しない。（ファンの音がしない）	• 電源プラグを抜いて、もう１度差し直してください。
スイッチを切っているのに、トッププレートや底面があたたかい。	• 電源プラグが差し込まれたままになっていませんか。 • 故障ではありません。差し込まれたままだと約4Wの電力を消費しています。
調理中に自動で加熱が止まる。	• 2時間以上操作をせずに、加熱していませんか。 故障ではありません。加熱で操作なしに2時間以上使用される場合は、タイマーをお使いください。あげもののときは、揚物キーを押して、もう１度調理を始めてください。
鍋確認 が点滅し、ブザーが鳴っている。約1分後に表示が消える。	• なべをのせていますか。 • なべの位置が中央からずれていませんか。 • 使えないなべをのせていませんか。（8、9ページ参照）
運転ランプが点滅している。 しばらくするとまた加熱を始めるか、約５分後に**U01、E02**が表示され加熱が止まる。	• 空だきをしていませんか。 • 吸・排気口がふさがれていませんか。 • ストーブなどが近すぎて周囲の温度が高くなっていませんか。
タイマーが使えない。	• あげもの調理をしていませんか。 あげもの調理では、タイマーは使えません。
調理開始約5分後自動で加熱が止まる。**(U08)**	• 揚物キーを押して、あげもの以外の調理をしたとき加熱が止まることがあります。切キーを押して、加熱キーをお使いください。
E03、E05が表示された場合。	• 温度センサーの故障です。 お買い上げ販売店に修理をご相談ください。
E06が表示された場合。	• 湯わかしメモリーの故障です。 お買い上げ販売店に修理をご相談ください。
U16が表示された場合。	• 湯わかしメモリーが登録されていません。

● 上記のことをお調べになり、まだ異常がある場合は、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。

こんな場合は危険です。すぐに修理が必要です。
電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。

● 電源コードに傷がついた。
● 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
● 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
● トッププレートにひび割れ等が発生した。
● 冷却ファンの回転に異常がある。

お手入れのしかた

- 使われるたびにお手入れをしてください。
- お手入れのときは、必ず電源プラグを抜いてください。
- 内部に水・洗剤などを入れないでください。事故や故障の原因になります。
- キャビネットや操作部の変色·変質の原因になりますので、次のものは使わないでください。
  - ベンジン・シンナー・ガソリン・漂白剤・酸類
  - みがき粉・クレンザー（トッププレートには使えます。）
  - タワシ・金属タワシ

トッププレート

固くしぼったぬれぶきんで、ふき取ってください。汚れがひどいときは、液体クレンザーを付け、丸めたラップまたはアルミ箔でこすり取ってください。
※粉末のクレンザーは使用しないでください。傷が付きます。

キャビネット・操作部

固くしぼったぬれぶきんで、ふき取ってください。汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤（水1Lに対し洗剤1.5mL）をしみこませた布を固くしぼってふき、その後、固くしぼったぬれぶきんで洗剤分をふき取ってください。操作部のすき間に水や洗剤が入らないようにしてください。

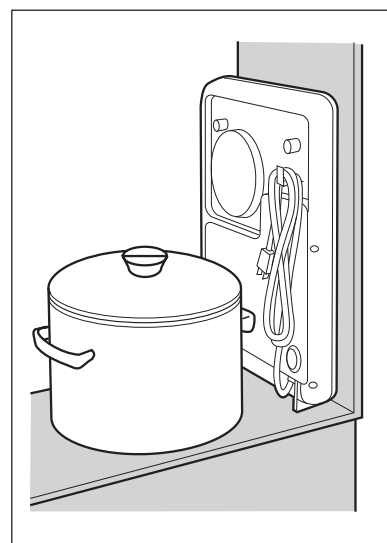
吸・排気口のごみ

布や掃除機で取ってください。

収納について

本体後部を底にして立てて収納することもできます。

- 自立するものではありません。転倒させないように保管場所、取り扱いにご注意ください。
- 電源コードを強く引っ張ったり、強く折り曲げたりしないでください。
- 長期間ご使用にならない場合は、本体梱包のビニール袋などで覆ってください。ほこり、ごみなどの異物侵入防止になります。

※けが・故障・本体破損の原因になりますので上記をお守りください。

仕　様

電源	100V　50－60Hz共用
定格消費電力	1400W（ターボ加熱時）
電力調節範囲	保温80℃・約100W相当～1300W　7段階　ターボ時 1400W
寸法	（約）幅296mm × 奥行362mm × 高さ55mm
質量（重さ）	（約）2.6kg
電源コードの長さ	2.5m
安全機能	自動OFF機能（小物発熱防止・適正使用なべ検知・なべ無し自動検知） 温度過昇防止　回路保護　切り忘れ防止（2時間）　ヒューズ20A
付属品	取扱説明書（保証書付）　サービス機関一覧表

電源プラグを差し込んだ状態では、約4Wの電力を消費しています。

アフターサービス

保証書（この取扱説明書に印刷されています）

- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間は、お買い上げ日より1年間です。

修理を依頼されるときは

- **保証期間中の修理**
  保証書の記載内容により､お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- **保証期間が過ぎたあとの修理**
  修理により使用できる場合には、お客様のご要望により有料修理いたします。くわしくは、お買上げの販売店にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

当社は、このIH調理器の補修用性能部品を**製造打切後、6年**保有しています。性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社｢お客さまご相談窓口｣（別紙または右記）にお問い合わせください。

修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。 その他、修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。

メモ

お客様ご相談窓口

■まずはお買い上げの販売店へ…　家電製品の修理のご依頼やご相談は、お買い上げの販売店へお申し出ください。
転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

家電商品についての全般的なご相談　三洋電機（株）お客さまセンター

受付時間：9：00～18：30（365日）

総合相談窓口	050-3116-3434

※上記番号をご利用できない場合は **大阪（06）-6994-9570** におかけください。
※郵便またはＦＡＸでご相談される場合
三洋電機（株）お客さまセンター　〒570-8677 大阪府守口市京阪本通2-5-5　FAX：大阪（06）6994-9510

家電商品の修理サービスについてのご相談　三洋電機サービス（株）

受付時間：月曜日 ～ 金曜日　9：00～18：30 ／ 土曜・日曜・祝日・当社休日　9：00～17：30

修理相談窓口	東コールセンター	関東・甲信越地区	050-3116-2222 東京(03)5302-3401
		北海道地区	050-3116-2333
		東北地区	050-3116-2444
	西コールセンター	近畿・北陸・四国地区	050-3116-2555 大阪(06)4250-8400
		中部地区	050-3116-2666
		中国地区	050-3116-2777
		九州地区	050-3116-2888

沖縄地区	098-944-5018

（※）沖縄地区の受付時間：月曜日～土曜日　9:00 ～ 12:00、13:00 ～ 17:30
（日曜、祝日及び当社休日を除く）

持込み修理および部品についてのご相談　三洋電機サービス（株）

受付時間：月曜日 ～ 土曜日　9：00～17：30（日曜、祝日を除く）
持込み修理および部品については、各地区拠点（サービスセンター、サービスステーション）で承っております。
最寄の拠点は弊社ホームページでご確認ください。

☆上記のお客さまご相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。
なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまの申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。
<利用目的>
- お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>
- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取り扱いについての詳細は、ホームページ http://www.sanyo.co.jpをご覧ください。

愛情点検　**★長年ご使用のIH調理器の点検を！★**

こんな症状はありませんか	●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 ●異常な臭いがしたり、煙が出る。 ●運転中に異常な音がする。 ●冷却ファンの回転に異常がある。 ●その他の異常や故障がある。

使用中止	故障や事故の防止のため必ず販売店にご連絡を…。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

三洋電機株式会社
三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社
家電事業部
〒675-2332　兵庫県加西市鎮岩町194-4